

# I JORNADES DE L'ARRÒS DE PEGO

## PROGRAMA

### **Divendres , 27 d'abril de 2012**

**09:45 h.** Presentació de la Jornada per l'Excm. Sr. alcalde de Pego, José Carmelo Ortolà, i la Regidora de Turisme i CREAMA, Pepa Sendra.

**10.00 h.** Taula redona:

- El cultiu de l'arròs en el segle XXI. Del tradicional a la modernitat.
- La marca "arròs bomba de Pego"
- La comercialització de l'arròs.

Ponents:

- Salvador Sastre Sendra, president de la Cooperativa agrícola de Pego
- Pepe Orihuel, grup arrosser El Bullentó
- José M<sup>a</sup> Sastre Camarena, president de la Comunitat de Regants de les Terres Arrossars de la vila de Pego
- Grup arrosser Les Tanques

**11.30 h.** Pausa-café

**12.00 h.** Ponència del Parc Natural de la Marjal Pego-Oliva: l'arròs al parc natural.

Presentació a càrrec de Carlos Linares, responsable de dinamització del Parc Natural de la Marjal de Pego-Oliva.

**13.30 h.** Visita al museu etnològic de Pego

**14.00 h.** Menjar en els restaurants concertats de Pego

**17.00 h.** Visita al parc natural (camp d'arròs) per part dels grups arrossers i els tècnics mediambientals.

### **Dissabte, 28 d'abril del 2012**

**10.00 h.** Ponència del millor cuiner d'Espanya 2011, Evarist Miralles

**11.30 h.** Pausa-café.

**12.00 h.** Ponència de Tomás Fuster, especialista en nutrició.

**13.00 h.** Conclusions

**13.30 h.** Cloenda

## INSCRIPCIÓ

Gratuïta. Places limitades.

-Oficina de Turisme de Pego. Tel. 966400843

-CREAMA Pego. Tel. 965571255

## LLOC DE CELEBRACIÓ

Saló d'actes de la Casa de Cultura de Pego

C/ Sant Domènec, 5

Tel. 965572801



Organitza






Col·laboren

- Grups arrocers de Pego
- Restaurants de Pego
- Parc Natural de la Marjal de Pego-Oliva
- El Bollit, Formació i Gastronomia

# I JORNADES DE L'ARRÒS DE PEGO

## SETMANA GASTRONÒMICA DE L'ARRÒS (DEL 23 AL 29 D'ABRIL):

Per a concertar el menú es necessària la reserva prèvia.  
Preu: **12 euros**. Inclou: entrants, postres, cafè i beguda

	<b>Dilluns, 23 d'abril</b> Casino Bar Tel: 96 557 11 47 / 647 84 44 20 Plat del dia: Paella		<b>Divendres, 27 d'abril</b> Restaurant L'Om. Tel: 96 557 12 15 / 687 96 33 81 Plat del dia: Paella d'abadejo amb floricol
	<b>Dimarts, 24 d'abril</b> Bar Bondia. Tel: 96 557 06 07 – 687 71 34 34 Plat del dia: Crosta		<b>Dissabte, 28 d'abril</b> Casino Bar Tel: 96 557 11 47 / 647 84 44 20 Plat del dia: Caragolà
	<b>Dimecres, 25 d'abril</b> Bar Puzzles Food & Drinks. Tel: 96 640 03 52 / 657 92 66 26 Plat del dia: Arròs melós d'ànec i rovellons		<b>Dissabte, 28 d'abril</b> Restaurant Café L'Alter. Ca Vicent Tel: 96 557 19 86 / 660 75 74 73 Plat del dia: Paella de verdures
	<b>Dijous, 26 d'abril</b> Restaurant Zorrilla. Tel: 96 640 03 03 / 666 08 82 67 Plat del dia: Crosta		<b>Dissabte, 28 d'abril</b> Bar Aranbea. Tel: 636 93 99 97 / 663 83 19 95 Plat del dia: Pebreres farcides d'arròs
	<b>Divendres, 27 d'abril</b> Restaurant Rafel. Tel: 96 557 12 36 / 96 640 00 41 Plat del dia: Crosta		<b>Diumenge, 29 d'abril</b> Bar El Moss de Pego. Tel: 96 557 08 26 Plat del dia: Arròs a banda

Organitza



**creama+**  
PEGO I LES VALLS

Col·laboren

- Grups arrocers de Pego
- Restaurants de Pego
- Parc Natural de la Marjal de Pego-Oliva
- El Bollit, Formació i Gastronomia